

Berberè, per l'estate partnership con Brooklyn Brewery e Garrett Oliver



Berberè quest'estate si rinnova e avvia una collaborazione a 360° con **Brooklyn Brewery**, da una parte proponendo una selezione di birre del birrificio, dall'altra avvalendosi della consulenza di **Garrett Oliver** per la creazione di **una nuova pizza estiva**.

PAROLA D'ORDINE: ARTIGIANALITÀ

Ma le novità non si esauriscono qui: ulteriori spazi esterni ampliano i **dehors** esistenti per creare nuovi coperti e permettere di assaggiare in tutta freschezza le novità di questa estate.

Non è un caso che le birre che entreranno nella proposta di Berberè provengono da un **birrificio artigianale** e sposano perfettamente la filosofia proposta dalla catena, che usa una ricetta rustica

per la sua pizza composta di farine bio macinate a pietra e lievito madre vivo (cosa che è valsa alla pizzeria il 4° posto della classifica 50 Top World Artisan Pizza Chains della guida 50 Top Pizza 2022)

Si tratta in particolare di:

Brooklyn Pilsner maltata fresca e "croccante" con delicate note luppolate.

Brooklyn East India Pale Ale ambrata e luppolata dai sentori erbacei, speziati e agrumati.

Brooklyn Lager, birra a bassa fermentazione caratterizzata da un deciso aroma maltato amaro e rinfrescante.

Lo stesso Garrett Oliver, mastro birraio di Brooklyn Brewery dal 1994 e acclamato critico gastronomico, fondatore del movimento Slow Food in USA e scrittore di libri cult sull'argomento, conferma: *"Ero felicissimo di lavorare con Berberè perché ho passato più di 20 estati in Italia, amo la pizza, faccio la pizza e amo quello che considero la 'terza ondata' della pizza, in cui vengono usati ingredienti interessanti provenienti da tutto il mondo per creare qualcosa di buono. È ciò che facciamo anche a Brooklyn Brewery, quindi penso che sia una partnership perfetta".*

PAROLA D'ORDINE: ARTIGIANALITÀ

Non è un caso che le birre che entreranno nella proposta di Berberè provengono da un birrificio artigianale e sposano perfettamente la filosofia proposta dalla catena, che usa una ricetta rustica per la sua pizza composta di farine bio macinate a pietra e lievito madre vivo (cosa che è valsa alla pizzeria il 4° posto della classifica 50 Top World Artisan Pizza Chains della guida 50 Top Pizza 2022).

Si tratta in particolare di:

Brooklyn Pilsner maltata fresca e "croccante" con delicate note luppolate. Disponibili anche la birra;

Brooklyn East India Pale Ale ambrata e luppolata dai sentori erbacei, speziati e agrumati;

Brooklyn Lager birra a bassa fermentazione caratterizzata da un deciso aroma maltato amaro e rinfrescante.

Lo stesso **Garrett Oliver, mastro birraio di Brooklyn Brewery dal 1994** e acclamato critico gastronomico, fondatore del movimento Slow Food in USA e scrittore di libri cult sull'argomento, conferma: *"Ero felicissimo di lavorare con Berberè perché ho passato più di 20 estati in Italia,*

amo la pizza, faccio la pizza e amo quello che considero la 'terza ondata' della pizza, in cui vengono usati ingredienti interessanti provenienti da tutto il mondo per creare qualcosa di buono. È ciò che facciamo anche a Brooklyn Brewery, quindi penso che sia una partnership perfetta".

Il prodotto della collaborazione è una pizza estiva speciale, la **Brooklyn Brew master Special**, pensata per esaltare il gusto della birra. I suoi ingredienti sono **crema di peperoni, zucchine al forno, robiola di capra, salsa harissa, coriandolo, menta e prezzemolo** per un risultato deciso ma bilanciato, dai sapori mediterranei.

"Ero davvero entusiasta quando Salvatore e Matteo mi hanno chiesto di pensare a una pizza per Berberè! Essendo di Brooklyn e avendo sempre lavorato con gente italiana ero un po' intimidito. Quindi ho pensato al mio giardino, a ciò che mi piace coltivare e mettere sulla pizza", conclude Oliver.